親子で楽しむ里山体験

まちやまひろば【第7回】

手前味噌づくり

まちやまひろばでは、これまで大豆を育て、枝豆や豆腐として食べてきました。
最終回は大豆を使って、添加物一切なしのヘルシーで美味しい手前味噌を作ります。
当日は、１年前に仕込んだ味噌を試食します。じっくり熟成させた手づくり味噌は、びっくりする美味しさですよ！

日　時：　2016 年 2 月 14 日(日) 10:00～14:30　≪雨天決行≫

会　場：　大谷里山農園（東京都町田市下小山田町 1532）

※多摩センター、唐木田、町田からバスがございます。詳細は裏面をご覧ください。

※自家用車でお越しの際は、事前にお知らせください。駐車場があります。

参加費：　大人 2,500 円、小学生以下 1,000 円（ランチ付、材料費込）

※大人のみのご参加も OK です。　※3 才未満は無料です。

定　員：　40 名（先着順）

装　備：　動きやすくて、多少汚れても良い服装でお越しください。

持ち物　：　エプロン、三角巾、マスク、（密閉容器　※自宅保存を希望の方のみ）

・およそ半年間、こちらで倉庫で寝かせて保存します。
・**夏以降、お好きな時に【大人 1 名あたり 2kg、子ども 1 名あたり 500g】の味噌をお持ち帰りできます。**
（原則、現地に取りに来てもらいます。ジップロックに入れてお渡しします）
・ご自宅で保存したい方は、タッパーなどの密閉容器をご持参ください。
（必要な容積は、1kg→1Ｌ を基準にお考えください）

★当日のスケジュール

※天候等で内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

10：00	集合、オリエンテーション
10：30	大豆を煮る
11：30	発酵食ランチ
12：30	味噌の仕込み（14：30 解散予定）

申込方法　①お名前 ②性別 ③年齢 ④ご住所 ⑤電話番号を、
下記の申込先までご連絡ください。
※やむを得ずキャンセルをされる場合も、必ずご連絡ください。

＜キャンセル規定＞
ご連絡日に応じて、以下のキャンセル料を頂きます。
・開催日の 3 日前(2/11)～　参加費の 50%　・開催日当日　参加費の 100%

＜お問合せ・お申込み＞

～里山体験プログラム企画/運営～
一 般 社 団 法 人 まちやま
〒194-0202 東京都町田市下小山田町 1532(大谷里山農園内)
TEL 070-6561-3741(担当:塚原)／　E-MAIL entry@machi-yama.org

＜会場周辺図＞　※プログラム実施日以外のご来園は、ご遠慮ください。
※近隣住民の方々へは十分ご配慮くださいますよう、お願い致します。

＜バスのご案内＞

■行き
・多摩センター駅から（小田急多摩線・京王相模原線）
　［京王バス：多 43 日大三高行 11 番乗り場］
　　9:30 多摩センター発 ⇒ 9:35 唐木田駅東バス停 ⇒ 9:39 下小山田バス停
・町田駅から（JR 横浜線、小田急線）　（下車徒歩 2 分）
　［神奈中バス：町 31 多摩丘陵病院行 12 番乗り場］※下小山田バス停はとまりません
　　9:00 町田バスセンター発　⇒ 9:29 多摩丘陵病院バス停（下車徒歩 5 分）

■帰り
・多摩センター行［京王バス：多 43］　※所要約 10 分
　14:55 下小山田バス停 発（次発 15:55）
・町田バスセンター行［神奈中バス：町 31］　※所要約 30 分
　15:00 多摩丘陵病院バス停 発（次発 16:00）